

# が ん こ 村 新 聞

THE GANKO-MURA SHINBUN  
第5号  
発行所  
株式会社 **が ん こ 村**  
大阪市淀川区西中島 7-1-3-203  
電話 06 (6307) 3597  
FAX 06 (6307) 3598  
編集者：坂井田節 青山浩子

## 家畜、野菜の安全性高める 効果などを発表

### 第28回全国ネッカリッチ研修会



平成17年11月9日、全国ネッカリッチ研修会が東京・飯田橋のホテルメトロポリタンエドモントで行われた。がんこ村生産者が共通資材として用いるネッカリッチのメーカー、宮崎みどり製薬(株)が主催したもの。ネッカリッチを取り扱う販売代理店、がんこ村生産者、スーパー、外食産業などが参加。約300人というかつてない大勢の参加者が集まり、ネッカリッチがもたらす効果について、専門家の発表に耳を傾けた。

消費者がふだん口にする鶏、豚、牛などの畜産物。これらは育成中にさまざまな感染症にかかる恐れがあり、対応策として抗生物質などの抗菌剤が用いられている。しかし、食の安全への関心が高まるにつれ、抗生物質などの使用を控える気運が生産者サイドで

高まっている。

研修会では、ネッカリッチは抗生物質などに頼らず感染症予防ができる資材としての可能性があるという報告が学識経験者からなされた。

酪農学園大学の初谷敦教授は「乳牛はクリプトスポリジウムを要因とする

下痢症にかかりやすいが、ネッカリッチによって下痢症の発症が抑えられた。牧場によっては牛全体の1/3がかかっていたが、かなりの割合で減った。またかかっても軽症ですんだ」と発表。ついで大阪府立大学渡来仁助教は「ネッカリッチの投与によりサルモネラ、カンピロバクター、クリプトスポリジウムを100%除去できる意義は大きい。薬剤に頼らない家畜の感染症予防の確立の可能性が示されたことは、健康で安全な家畜の生産を可能にする」と述べた。

一方、参加者の関心が集まったのはネッカリッチと鳥インフルエンザとの関係についての発表だった。世界中で発症している鳥インフルエンザ。このウイルスが突然変異を起こすと、世



あいさつする宮崎みどり製薬の岩切社長

界規模で流行する恐れがあるといわれている。

台湾国立屏東科技大学鄭長義名誉教授は、ネッカリッチを投与した鶏を用いてインフルエンザに免疫のある卵を作ることが可能かどうかという実験を実施。結果報告書を通じて「採卵鶏にネッカリッチを加えた飼料を与えることにより、血清中の抗体価が高くなり、病気への予防効果があることを示唆している」と発表した。

**「がんこ村」という言葉、聞いたことがありますか**

味と安全にこだわったネッカリッチ農法による農畜水産物のブランド。ネッカリッチ農法とは、常緑広葉樹の樹皮をバイオマス変換技術で抽出・精製した木酢液を軟質炭素粉末に吸着させた「サンネッカリE(農業用)」、「ネッカリッチ(畜産用)」を共通資材として用いた生産物です。

この新聞では、「がんこ村商品ってほんとどう違うの?」という疑問にお答えするため、生産者、がんこ村商品を扱うスーパーなどユーザーさんの声をお届けします。

# 生産・育成に効果高いネツカリッチ 農畜水産物の健康増進寄与に期待

研修会で関心を集めたもうひとつのテーマは、野菜に含まれる硝酸態窒素についてだった。近年、野菜に含まれる硝酸態窒素の含有量が増えているといわれている。硝酸が亜硝酸に変わると、

体内で発がん物質であるニトロソ化合物を増やすという指摘もあり、食の安全に関心をもつ消費者、生産者、流通業者の間で、硝酸態窒素の問題が議論されることが多くなった。現在、

農水省でも野菜中の硝酸態窒素を下げる栽培技術を研究中だという。

研修会終了後に行われた懇親会にて

大分大学の石川雄一助教は、研修会で「植物の葉の窒素代謝を促進させることで、一定条件下で葉の硝酸値を低下させることを確認した」と発表。同助教によると、硝酸値を強制的に低くする葉面散布液がすでにいくつかが販売されているという。同助教も、硝酸低減化に関するいくつかの特許申請を行っており、炭素源、マグネ

シウムイオン、ペプチド態窒素を含有する葉面散布剤を商品化している。

この商品を用いたところ「散布液が植物体内に浸透し、窒素代謝が活性化し、硝酸値は一時的に低下する」という。しか

し、「代謝によって葉で不足した硝酸濃度を補うために、根を通じて再び硝酸が土壌から吸い込まれ、最終的には散布前よりも体内硝酸値が高まった」など課題についても述べた。そして「何よりもまして基本となるのは土づくりである」と、サンネツカEによる土づくりを基本とし、対処療法として葉面散布剤を組み合わせる栽培方法を提案している。

宮崎みどり製薬では現在、果菜類の安全品質基準づくりを進めている。硝酸値をネツカリッチ農法（1面参照）によって生産された農産物に今後、適用していく方針だという。同社のがんこ村果菜品質管理委員会の佐藤博文事務局長は研修会の中で「今後、がんこ



村商品として扱うすべての果菜類について、独自の品質基準を定め、基準を守っていることが確認された商品だけを扱う」と発表した。

このほか、海岸沿いによく見られる枯れた松の再生に、炭が有効であるという報告もあった。大阪工業大学の小川真教授は「根が露出するぐらい松林を掃除し、松の根元に炭を埋め、菌根菌を上手に付けてやると松の樹勢が回復し、驚くほど元気になる」と述べた。数々の実験で明らかになった新たな成果について、岐阜聖徳学園大学の坂井田節教授は「ネツカリッチ農法による農畜水産物の生産は、国民の健康増進に多大の貢献をするだろう」と総括し、研修会を終えた。

使われた食材 (一部)

森林どり	東京都	丸紅畜産(株)
ネッカリッチ卵	大阪府	ゴールドエッグ(株)
ネッカ味鶏	鹿児島県	(有)二幸食鳥
ネッカ豚	愛媛県	日野出畜産(有)
ネッカ牛	宮城県	(有)宮下畜産総合サービス
ネッカさば	宮崎県	北浦町漁協
ネッカ帆立	青森県	川内町漁協
ネッカリッチニジマス	長野県	マルト水産、(株)科学飼料研究所
ネッカリッチサケ	宮城県	「銀乃すけ」グループ
ネッカブリ	愛媛県	戸島漁協、日清丸紅飼料
ネッカうなぎ	鹿児島県	(株)奈良
ネッカもずく	沖縄県	(有)大八産業
ネッカパールミニ	宮崎県	黒木農場

研修会終了後に行われた懇親会の料理には、ネッカリッチ農法で作られた農畜水産物が素材として使われていた。ホテルメトロポリタンエドモントの総料理長から「作った方々のまじめさ、安全・安心への思いが表に出てくるような食材でした」とがんこ村商品について評価の後、参加者は料理に舌鼓を打った。使われた食材は表とおり。



◆北海道地区  
北海道：牛肉、ニジマス、サーモンなど

◆東北地区  
青森県：牛肉など  
宮城県：鶏肉など

◆北陸地区  
富山県：卵など  
石川県：豚肉など

◆首都圏地区  
千葉県：落花生、サトイモ、豚肉など  
埼玉県：牛肉、豚肉、ネギ、ブロッコリーなど

◆関東地区  
福島県：米、トマト、キュウリ、インゲン、リンゴ、糸ミツバなど  
茨城県：鯉など  
栃木県：牛乳、牛肉、卵、キュウリ、ナスなど  
群馬県：マイタケ、キャベツなど  
山梨県：卵など

◆中部地区  
愛知県：牛肉、豚肉、卵、セロリ、スイートコーンなど  
三重県：豚肉、ハム、ソーセージなど  
長野県：エノキ、レタス、白菜、キュウリ、ピーマン、リンゴ、ニジマス、イワナ、ヤマメなど  
静岡県：お茶など

◆四国地区  
徳島県：ネギなど  
香川県：キャベツなど  
愛媛県：ブリ、ハマチ、タイ、イチゴなど  
高知県：うなぎなど

◆九州地区  
福岡県：ナシ、卵など  
長崎県：レタス、カボチャ、パレイショ、スイートコーンなど  
熊本県：牛肉、デコボン、レモン、ミニトマト、レタス、カボチャ (味平)、スナップえんどうなど  
大分県：スイートピーなど  
宮崎県：牛肉、豚肉、キュウリ、卵、ピーマン、長ナス、レタス、オオバ、ダイコン、ニンジン、サトイモ、甘藷、トマト、ミニトマト (ネッカパールミニ)、メロン、ゴボウ、スイートコーン、ゴーヤ、切り干しダイコン、日向夏、各種有機野菜、その他野菜全般  
鹿児島県：ウナギ、豚肉、鶏肉、カボチャ、スナップえんどうなど

◆沖縄地区  
沖縄県：卵、牛乳、車エビ、サトウキビ、マンゴー、パパイヤ、バナナ、レタス、トウガン、赤ピーマン、カボチャなど

◆関西地区  
兵庫県：卵、パレイショ、トマトなど  
和歌山県：ミニトマト(ネッカパールミニ)、キュウリ、キヌサヤ、インゲン、梅など  
奈良県：卵など

◆中国地区  
鳥取県：お茶、卵、白ネギなど  
島根県：生ラーメン、出雲そば、ミニトマト(ネッカパールミニ)、ヨーグルト、プリン、卵ドーフ、卵油、米、卵、牛乳、ピーマン、キュウリ、カブなど  
岡山県：鶏肉、卵など  
広島県：卵など  
山口県：カステラ、卵など

# もう召し上がりましたか？

## ネッカリッチ味鶏

宮崎みどり製菓(株)、ネッカリッチを配合した飼料を製造販売するJ A全農福岡畜産生産事業所、鶏の加工・販売を行う(有)二幸食鳥が参画する事業としてスタートした味鶏事業。消費者からの評価も高く、平成18年は300万羽の出荷体制を組む計画だ。

ネッカリッチ味鶏とは、採卵の役目を無事に終えた鶏に、ネッカリッチを1%以上添加した飼料を、連続して60日以上給餌した食用鶏(産鶏)に付けられたブランド。採卵を終えた食用鶏は、通常の産鶏として流通してきたが、



3社はネッカリッチを与えることで付加価値を高め、消費者にはおいしく、生産者には鶏が加工業者に高値で取引されるような仕組みをつくった。平成8年から試験的な出荷をスタートさせたが、平成15年からは「味鶏ブランド」で本格的に出荷を始めた。

二幸食鳥の生鳥仕入担当の松本政和さんによると、「テレビなどマスコミに取り上げられたこともあり、注文に応じられない状況。お客様からは『脂がさっぱりしている』、『ジュシーだ』、『鶏特有のにおいがなく、おいしい』という評価



をいただいています」とのこと。

平成17年に「味鶏」として出荷した鶏は約200万羽。そのうち半分以上は、南九州地域を中心に刺身、たたき用の生食用として流通している。そのほかにも焼きもの・煮物用の肉、すり身用の肉などとして、ホテル、外食業者などからの需要が高い。

当初、食用鶏にネッカリッチを給餌する地域は九州地区に限られていたが、平成17年に入り、中四国、関西などにも拡大。現在、14の産地、31の法人(またはグループ)が参画している。二幸食鳥は、「当面、年間300万羽の出荷」を目標にしている。(写真はタイヨウ桜町店のネッカリッチ味鶏販売コーナーにて)



ある産地を取材していたとき、生産者の一人が「スーパーはどこまで農家の首をしめるつもりか」と話していた。農産物の値段が安いことへの憤りだろう。筆者は、がんこ村新聞の取材で訪ねたスーパーを思い浮かべ、「農家のことを理解しているスーパーもありますよ」と言ったが、彼の反応は鈍かった。そうしたスーパーを知らないのか、あるいは周辺に存在しないかもしれない。「スーパー」と一言では語れないと思う。農家とのつきあいかた、トップの考え方・・・さまざま。農家も批判だけではなく、アンテナを高く張り、自らの力でスーパーを選ぶ時代だ。スーパーもまた農家を選ぶようになってきているのだ。